“Sebuah novel indah: manusiawi, rendah hati, indrawi, dan ditulis dengan cinta … persembahan yang selayaknya dari pengarang buku panduan restoran independen pertama di Indonesia.”

– William Wongso, pakar kuliner

“*Aruna dan Lidahnya* adalah surat cinta Laksmi Pamuntjak kepada dunia kuliner Indonesia. Melalui novel ini, Laksmi, yang namanya menjadi terkenal setelah menulis kitab suci bagi para penikmat restoran di ibukota, *Jakarta Good Food Guide,* membawa kita bertualang ke pelbagai pelosok Nusantara. Dengan kearifan dan kepiawaian berbahasa yang telah menjadi *trademark*nya, ia tak hanya mengajak kita mendalami kekayaan kuliner negeri ini, namun juga politik daerah dengan segala kompleksitasnya.”

– Yenni Kwok, jurnalis

“Menggiurkan … penuh harmoni … menggairahkan.”

– *Kompas*

“Siapa lagi yang lebih pantas menulis buku tentang perjalanan kuliner di Nusantara ketimbang Laksmi Pamuntjak, yang pengetahuannya tentang makanan Indonesia tak tertandingi. Saya masih teringat ketika Laksmi memandu kami berwisata kuliner di Jakarta 18 tahun yang lalu. Novel ini membawa saya kembali ke sate pinggir jalan dan aneka sajian luar biasa yang kami nikmati bersama.”

– Jean-Georges Vongerichten,
***celebrity chef* dan tokoh kuliner legendaris Amerika**

"... Dengan diksi yang kaya ... dan hanya dengan kemampuan Laksmi yang begitu telaten mengolah kata-kata layaknya seorang *chef*, novel ini tidak terjebak menjadi pop maupun terlalu tinggi untuk dikunyah pembaca awam sekaligus ..."

– Majalah Senirupa *Saraswati* (edisi Januari 2005)

"Banyak pembaca urban usia 30-an akan dengan mudah bilang 'Ini gue banget' setelah membaca novel *Aruna dan Lidahnya*. Banyak hal yang dengan mudah membuat saya mengidentifikasi diri dengan novel ini. Terutama ketika kuliner sudah menjadi *urban lifestyle*."

– Dewi Ria Utari, penulis

"Sebuah perjalanan yang pahit dan manis sekaligus—sarat aroma, pedas seperti merica, selembut sutra … di dalam jalin kelindan segala tekstur, aroma dan citarasa, mala dan kematian tak pernah jauh membayang, juga nafsu, cinta, dan *self-discovery.* Ia menghimbau kita untuk menikmati yang kini dan menanggalkan segala peraturan yang mengekang kita …"

– Margaret Cohen,
penulis *The Novel and the Sea*, guru besar sastra,
bahasa dan peradaban Prancis, Stanford University

" … Novel ini mengingatkan kita bahwa adalah melalui cinta, budaya, dan kasih alam semesta, kita menemukan harapan, solusi kehidupan … sebuah kisah nan fasih yang membuat kita saling dekat, melintasi waktu dan ruang, pada saat kita membutuhkan satu sama lain."

– Sjon, penulis *The Whispering Muse* and
Moonstone: The Boy Who Never Was

ARUNA & LIDAHNYA

Sebuah Novel tentang
Makanan, Perjalanan, dan Konspirasi

Laksmi Pamuntjak

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Aruna dan Lidahnya
Sebuah Novel tentang Makanan, Perjalanan, dan Konspirasi
oleh Laksmi Pamuntjak

GM 618202041

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Gedung Gramedia Blok I, Lt. 5
Jl. Palmerah Barat 29–33, Jakarta 10270

Desain sampul: Studio Spasi & Palari Films
Foto pengarang: Jacky Suharto

Diterbitkan pertama kali oleh
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, 2014

Cetakan pertama: Oktober 2014
Cetakan kedua: Maret 2015
Cetakan ketiga: Agustus 2018

www.gpu.id

ISBN: 978-602-03-0852-4 ISBN 978-602-06-0121-2 (PDF)

Dicetak oleh Percetakan PT Gramedia, Jakarta
Isi di luar tanggung jawab Percetakan

Buat D.S.K.
(1968–2013)

Daftar Isi

Karya ini merupakan karya fiksi. Nama sebagian besar lembaga dan organisasi, baik milik pemerintah maupun swasta, kecuali DPR, MUI, KPK, ICW, BPK, BKPM, FPI, Pemuda Pancasila, KPU dan Pusat Riset Tsunami dan Mitigasi Bencana, telah diubah oleh penulisnya.

Prolog

RACAU

Namanya Aruna, umurnya tiga puluh lima, dari namanya mungkin ada India-nya mungkin juga tidak, kalau ditilik dari wajahnya yang wayang katakanlah ia Jawa, atau ada Jawanya, atau mungkin juga Sunda, atau Bali, dan meskipun ia tidak kurus, ia juga tidak gembrot seperti si Meh yang gila donat, atau si Cho yang baru bisa tidur setelah makan nasi sebakul, katakanlah ia seperti orang yang ingin menjaga berat badan tapi tak bisa menahan nafsu makan, maka jadilah ia seorang yang *montok*, karena begitulah orang umumnya menyebut perempuan yang tidak langsing tapi mempunyai semacam daya tarik, bukan ranum (terlalu sastrawi), bukan gempal (terlalu maskulin), bukan gendut (kurang sopan), tapi *montok*, sesuatu yang mengingatkan kita pada sepotong paha ayam, atau bebek panggang Koh Abun; yang jelas, matanya awas dan mencatat banyak hal, dan ini membuat sifatnya yang pendiam diterima banyak pihak, sebab sedikit sekali orang yang cerdas dan tak banyak bacot di dunia ini, orang yang tahu banyak hal tapi tak butuh pamer pengetahuan, dan meskipun ada padanya yang pelit bahkan sedikit kejam, sebagaimana seseorang yang dewasa sebelum waktunya, orang diam-diam terpaku pada sosoknya, pada seseorang yang menganggap bicara itu harus

dipertimbangkan, sebab waktu itu mahal, kawan, ia mahal dan angkuh dan bisa membuat suatu hal jadi guncang atau angin-anginan, hingga kedelai, atau cabe, atau bawang putih bisa raib begitu saja dari pasar, seperti yang terjadi setidaknya dua kali tahun ini, dan yang akibatnya sungguh instan dan mengejutkan, misalnya membuat makan bukan lagi sesuatu yang nikmat, lidah kita tiba-tiba loyo, kosakata kita menyusut (tak ada lagi "mantap," "nendang," "maknyus)," kita bagaikan senapan tanpa pelor, burung tanpa pita suara, dan begitulah waktu, wahai saudara-saudara, ia sangat pilih kasih; terlalu sering ia menyediakan diri hanya bagi orang-orang penting, atau, dengan kata lain, bagi orang-orang yang tak butuh waktu karena mereka tak mengenal kerja, dan yang rela membayar apa saja dua tiga kali harga normal karena mereka kebanyakan duit, dan oleh karena itulah ia, Aruna, telah lama memutuskan bahwa ia akan menyediakan waktunya hanya untuk hal-hal yang membuatnya bahagia, dan ini sangat masuk akal karena orang yang tidak banyak bicara sering disalahartikan sebagai orang yang tidak bahagia, dan dalam usianya sekarang, dianggap tidak bahagia bukanlah sesuatu yang menyenangkan, malah sedikit menyebalkan menjurus ke tidak adil, karena yang tersirat adalah sebentuk kepribadian yang lemah, sepotong jiwa yang rentan, padahal ia seratus delapan puluh derajat berbeda, paling tidak begitulah ia melihat dirinya sendiri, sebab bagaimana mungkin ia tak berkepribadian apabila satu-satunya hal yang membuatnya bahagia adalah makanan, ikhwal yang kita semua tahu artinya tidak pernah sama dari manusia ke manusia, madu buat A, racun buat B, mani buat X, mala buat Y, tapi yang baginya, Aruna, adalah perekat yang mengaitkan semua unsur kehidupan, merumuskan semua pengetahuan, sebuah dunia yang telah terbentuk lama

sekali, sebelum musik, sajak dan gambar, dan yang pagi siang malam mengisi penuh kepalanya, mengisi dan menaungi, seolah ia seseorang yang punya pacar ideal dan suami ideal sekaligus, pencinta dan pengayom, dua hal yang bukan kebetulan tak ia miliki (karena ia tidak punya waktu, untuk hal-hal yang tidak membuatnya bahagia, ingat?), dan yang membawanya pergi dari pekerjaan, dari acara keluarga, dari jamuan makan, lalu menggerayangi otaknya demi sehimpun imaji, sejumput rasa, secercah warna, semisal putih halus jejaring karbohidrat tipis yang membentuk semangkuk bihun bebek di Muara Karang, atau pertanyaan yang tak harus selalu dijawab seperti paduan emosi apa gerangan yang membentuk kepulenan tiada tara nasi uduk Bu Amah, apakah itu cemburu, rasa bersalah, pamrih, atau cinta tak kesampaian, dan yang tak henti-hentinya merencanakan tur kuliner dari bagian kota satu ke bagian kota lainnya, mulai dengan rujak juhi dan berakhir dengan roti kaya atau mulai dengan ketoprak dan berakhir dengan lindung cah fumak, sedemikian rupa hingga ketika orang-orang lain sedang sibuk membicarakan angka kematian, harga indeks pasar, naik-turunnya harga properti, bukti baru korupsi proyek, pro dan kontra desentralisasi, perubahan iklim, persaingan antar rumah sakit, bisnis sekolah internasional, panjangnya harapan hidup, keamanan dan keselamatan di tempat umum dan tempat kerja, siapa yang lebih digdaya, Barca atau Real Madrid, Messi atau Ronaldo, atau misteri pembunuhan istri pertama preman Tanah Abang yang semakin seru dari hari ke hari, ia malah sibuk membayangkan secara detil kelekatan *zucchini* dengan garam dan minyak zaitun, atau cinta mati terong buat bawang putih dan sambal, juga tak hentinya mengumpulkan fakta remeh-temeh tentang makanan tapi yang jika dilontarkan sesekali dalam sebuah pembica-

raan membuat sang pembicara semakin menarik dan misterius ("Daging sapi panggang selalu harus 'diistirahatkan' beberapa saat untuk mempertahankan *juiciness*-nya. Berapa lama? Tergantung bagian mana dari daging itu."; "Jangan pernah memasak daging rusa terlalu lama—tidak seperti daging sapi, serat-seratnya tidak punya ruang yang cukup untuk menyerap dan mempertahankan cairan! Jika daging rusa panggang dibiarkan 'istirahat' terlalu lama, rasanya akan jadi hambar dan teksturnya alot.") dan pikiran-pikiran semacam itu membuatnya sanggup membeli tiga macam granola atau salsa di pasar swalayan tanpa sudi memilih antara ketiganya, atau memasak resep pasta yang sama (resep Mario Batali, tentu!) berkali-kali sampai ia mendapatkan tekstur remah roti goreng paling tepat untuk ditaburkan di sekujur hidangan; dengan kata lain, pikiran-pikiran yang, kalau kita jujur, membuat kita bahagia karena tak pernah hanya menyangkut kita saja tapi juga tentang hal-hal di luar diri kita, sebab pada akhirnya bukankah itu poinnya, bicara tentang Makanan adalah cara paling asyik untuk bicara tentang hal-hal di luar Makanan, ia mengodifikasi sekaligus menyelubungi kebutuhan-kebutuhan lain di dalam diri kita—seks, dendam lama, kasih sayang, pengakuan, ketakutan akan ditelantarkan, penebusan—dan makanan, ternyata, sungguh merupakan simbol sekaligus metafora kebudayaan, hingga pada akhirnya kita akan selalu bisa berkata (atau berkelit): "Tapi kota ini kok kelihatan lain ya, dengan harum kaldu bawang putih yang berenang di dalam batok kepalaku ini," atau "Aduh, meskipun kota ini brengsek aku mending tinggal di sini deh ketimbang di kota lain, bisa *meninggal* aku kalau nggak makan sambel lebih dari tiga hari," dan pada saat itu kota itu memang tak lagi tampak seperti si kota lacur dan laknat yang menghalalkan para koruptor namun mengha-

ramkan orang yang tak beragama, yang dua puluh empat jam meruapkan asap dan sengak karbon dioksida, dan yang begitu piawai menyembunyikan keculasannya, begitu rupa sehingga ia pun, Aruna, seorang realis dalam hal-hal tertentu seperti cinta dan perkawinan, atau, lebih tepat lagi, kemustahilan kedua hal, membiarkan dirinya percaya pada beragam jenis cahaya, tulah rahasia, penemuan-penemuan baru, membayangkan dirinya terbang jauh, karena ia ingin merasakan sendiri bagaimana dua macam putih, satu dari kembang kol dan satunya lagi dari cumi-cumi, andalan sebuah restoran baru di tengah London, bisa bersenyawa dan menghasilkan, seperti kata kritikus makanan asal Inggris yang sangat dihormati, 'kemurnian baru,' atau bagaimana orang Prancis yang begitu digdaya dalam memanjakan semua indra bisa melambai-lambaikan *anchovy* kalengan mereka dan menyebutnya *umami* sementara ratusan jalan kecil di Tokyo diam saja padahal mereka menyimpan seluruh rahasia *the fifth sense*, atau bagaimana seonggok telor ceplok di sebuah tapas bar modern di New York harganya bisa empat kali lebih mahal ketimbang versinya yang lebih sederhana di sebuah pasar di Barcelona dan sepuluh kali lebih mahal ketimbang telor ceplok buatan si Inem yang kedahsyatannya terletak pada mentega yang ia gunakan, mentega asli bukan Blue Band, dan juga pada keteguhannya untuk tidak membiarkan bagian tengahnya jadi gembung dan pinggirnya jadi gosong, karena begitulah prinsip perteluran, kita harus konsisten, kita harus punya standar yang jelas, kita tidak boleh plin-plan, sebab meskipun kita bisa bermain-main dengan makanan, mengganti lada dengan pala, asam dengan belimbing wuluh, kacang tanah dengan kacang mede, kita tahu jahe adalah jahe, kunyit adalah kunyit, sere adalah sere, masing-masing adalah republik tersendiri, dan setiap hidangan

telur yang lahir dari tangan seseorang, baik dikocok, direbus, digoreng maupun didadar, tak akan pernah sama, dan pada akhirnya hal-hal seperti itulah yang merumuskan kita sebagai manusia—jenis manusia manakah Anda? Puritan atau liberal, dogmatis atau fleksibel? Lebih suka soto Kudus atau soto Lamongan, Sari Ratu atau Sari Bundo?—dan membuatnya beriman pada Makanan, karena bukankah semuanya mudah: Makanan tak menuntut ibadat dan kesetiaan, tak ganas maupun cemburu, ia bahkan tak punya teologi yang pasti, tak menyuruhmu mengadakan korban, menaruh sesaji dan melafalkan ayat-ayat suci, tak menampik penggemar menu lain apalagi menyatakannya sesat, ia merayakan panca indra dan bukan ketegaran hati dan pikiran, ia mengambil dan menyerap dari sana-sini, menerima yang tak sementara dan yang tak laras, mengelak dari satu perumusan, dan tak jarang menyajikan surga di sebuah piring, maka dari itulah ia mencintai segala yang terkait dengan Makanan, dapur yang mengolahnya, penulis resep yang mengabadikannya, juru masak yang mewujudkannya, pemilik restoran yang melembagakannya, pelayan yang menghidangkannya, pencinta makanan yang menikmatinya, kritikus makanan yang menilainya, penulis yang merayakannya, dan ia hanya bisa hidup dengan manusia-manusia seperti itu, manusia-manusia yang bisa mencium wangi wedang dari jauh, yang bisa menangkap aroma ketujuh pada segelas anggur merah, yang bisa membedakan kelapa muda dan kelapa tua pada tekstur santan, yang tergila-gila segala jenis madu hutan, yang tahu bagaimana memilih apel dan memilih anggur manis yang cocok dengan ketan, mangga dan santan, yang melihat poster Macedonia dan bukan membayangkan kemiskinan dan musim kemarau berkepanjangan melainkan sepiring salad dengan mentimun dan tomat termon-

tok di jagat raya, yang melihat poster kota Venezia dan membayangkan bukan air yang menyapu kaki dan dengkul, melainkan aneka hasil laut yang berlimpah-limpah di Pasar Rialto, manusia-manusia yang tahu bahwa mereka bahagia saat lidah mereka bersentuhan dengan pandan dan gula Jawa, saat hidung mereka menghirup harum gulai yang lekat, saat leher mereka bergetar didekap kehangatan sup gurame sampan, manusia-manusia yang hidup untuk makan dan dari dalamnya menemukan optimisme, harapan, sihir, resep yang mengejutkan, restoran yang tak terlupakan, kisah yang tak selesai, kata-kata yang tak terucapkan, malam yang membuka alam setengah mimpi, manusia-manusia seperti Bono, a.k.a. Johannes Bonafide Natalegawa, *chef* muda berbakat dengan pengalaman internasional dan yang karena muda, berbakat dan punya pengalaman internasional jadi orang paling gokil di dunia, serta Nona Besar Nadezhda, ya itu namanya yang asli, bukan nama sayang dari Nadia, atau Nadya, atau Nadja, dan nama itu selalu harus disebut dengan sungguh-sungguh, *Na-dezh-da*, kontributor majalah gaya hidup yang kerap menulis tentang restoran-restoran dunia dan yang karena itu selalu merasa seleranya paling tinggi, dirinya paling terpelajar, pikirannya paling tenar, a.k.a. manusia-manusia yang membuat dia, Aruna, bahagia, yang melancarkan lidahnya, yang menyulut tungkunya, yang menghidupkan kalimat-kalimatnya, dan dengan siapa ia bisa ngobrol di meja makan siapa pun, di mana pun, dengan cara yang hanya bisa dilakukan dengan seorang teman dan bukan dengan pasangan hidup, karena seorang teman paham untuk tak terlalu berharap dan tahu bagaimana menyayangi tanpa mengikat dan tahu bagaimana mengembalikan ia, Aruna, dalam kesendiriannya, kesendirian yang mengembalikannya kepada Makanan, dan itulah ni-

lai manusia tertinggi baginya, meskipun ia tak pernah mengatakannya (bagaimanapun ia manusia yang hidup di antara manusia, dan ia harus tahu berterima kasih), dan pada akhirnya semua cerita pada akhirnya butuh pokok dan tokoh, dan oleh karena itulah cerita ini ditulis, dengan Makanan sebagai pokok dan ia sebagai tokoh, dan semua dimulai di sebuah kantor di sudut kecil Jakarta, tempat banyak hal ditentukan dan yang entah bagaimana, disengaja atau tidak, mengubah hidup seseorang.

1

VIRUS

Dalam mimpiku dini hari itu Koh Copin mati ditembak saat ia sedang menuangkan kaldu ke semangkuk mi. Ia ambruk seketika, mukanya amblas ke dalam belanga air mendidih di depannya. Ketika Cik Lani dan dua anak buahnya menyeret tubuhnya dari atas gerobak dan membaringkannya di lantai restoran, wajah dan kepalanya dihiasi lembar-lembar mi, bihun, dan sawi hijau. Matanya membelalak seperti bola mata ikan kerapu, hidungnya peyot seperti pangsit rebus. Aku menjerit. Mungkin juga tidak. Tapi aku ingat aku sedih karena Koh Copin tidak bisa lagi jadi raja bakmi. Padahal ia baru saja memasukkan teh liang dan aneka bola ikan goreng ke dalam menu. Kalau aku mati seribu tahun lagi, katanya suatu hari, di kota ini hanya akan ada Bakmi Copin.

Sekarang Koh Copin bahkan tidak bisa menyaingi Bakmi Awat di seberang jalan.

Aku merasa tersulut. Sejenak aku melihat diriku masuk ke dalam mimpi dan menyentuh tangan Cik Lani yang berurai airmata sampai seember. Cik harus balas dendam, kataku. Ini pasti ulah anak-anak si Awat. Cik harus balas dendam sebelum mereka belajar bikin bola ikan yang enak. Enak aja, *kata Cik Lani dengan suara parau.*

Tiba-tiba ia berdiri dan berjalan ke luar. Aku melihatnya menyeberangi jalan raya dengan langkah lebar-lebar, tanpa mengindahkan kendaraan di sekelilingnya, dan sesampainya di hadapan Bakmi Awat, ia mengeluarkan senapan dan menembaki semua orang yang ada di hadapannya, si ibu tua peracik sambal tauco, si gadis muda di meja kasir, dua pelayan yang sedang membungkus otak-otak bakar dalam daun pisang, dua keponakan Koh Awat yang sedang menyiapkan mi Bangka di gerobak utama di pelataran restoran, seorang pelanggan yang sedang mengambil getas di dalam stoples, tiga pelanggan lagi yang sedang menyantap mi, tahu kok, dan pempek.

Bau asap senapan bercampur dengan beragam cuka. Sesaat, aku tak tahu harus bertepuk tangan atau menghubungi polisi, tapi sebelum bisa berbuat apa-apa aku tiba-tiba berada di restoran Jepang kelas atas, mataku tertambat pada seiris sushi toro *yang baru saja disodorkan ke atas meja konter di hadapanku. Dari kilau dan kelembutannya, dari merah jambunya yang menyerupai daging anak sapi peminum susu, aku tahu itu hari Selasa, atau Jumat, dan aku tersenyum, karena aku akan segera mengalami rasa surga, ketika usiaku baru tiga puluh lima. Aku menengadah, dan wajah* masterchef *sushi yang memandangku adalah wajah Koh Copin. Luar biasa, Koh, kataku, ini baru yang namanya sakti, bisa hidup kembali sambil membawa surga ke dunia.*

*

Akhir 2012

“Pagi, Mbak,” perempuan itu menyapaku dari dalam lift. “Baru bangun ya? Sudah ditunggu tuh di ruang rapat.”

Aku buru-buru masuk lift, meskipun sebenarnya bisa naik tangga, karena di gedung itu cuma ada dua lantai. Dari mana Bu Nina tahu aku telat rapat karena baru bangun? Aku mesem-mesem ke arahnya tapi sengaja berdiri jauh-jauh. Dia orang Litbang: selalu meneliti kebiasaan orang lain.

Sialan. Sekarang kesempatanku untuk sarapan di kantin lobi lenyap, padahal aku lapar sekali. Aku mencoba tak menengok ke cermin lift. Pasti wajah dan rambutku awut-awutan.

Tapi sebelum aku bercerita tentang dua kehidupanku yang bak bumi dan langit—makanan dan politik unggas—perlu kujelaskan bahwa aku sehari-hari bekerja sebagai konsultan epidemiologi. Tapi aku lebih suka menyebut diriku "Ahli Wabah."

Ruang yang sedang kutuju adalah ruang rapat di salah satu gedung Direktorat Penanggulangan Wabah dan Pemulihan Prasarana. Saking panjangnya, para birokrat menyingkatnya jadi "PWP2" atau "Ditjen PWP2." Lembaga ini merupakan bagian Kementerian Kemakmuran dan Kebugaran Rakyat yang berkantor di Jalan Perwira, Jakarta Timur.

Perlu kujelaskan juga bahwa aku bukan pegawai di situ. Aku bukan pegawai di manapun juga. Ditjen PWP2 sudah enam tahun menjalin hubungan kerja dengan OneWorld, sebuah en-ji-o yang berpusat di Kebayoran Baru. Dari semua en-ji-o yang pernah mempekerjakanku, aku paling sering bekerja sama dengan OneWorld. Terutama setelah 2005, setelah kasus flu unggas mulai ingar-bingar.

*